FICHE TECHNIQUE

ALASKA-EXPRESS NEUTRE
art. 1-42-008051

DESCRIPTION
Préparation en poudre pour garnitures pâtissières (bavarois, mousse, …)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Aspect :	Poudre de couleur blanche.
Odeur :	Sucrée
Goût :	Sucré et neutre

MODE D'EMPLOI
Sur base arôme / alcool : 200g d'Alaska-express ; 300g d'eau à 20-25°C (+ arôme ou alcool au choix); 1000 g de crème fouettée sucrée (jusqu'à 150 g selon les goûts).

Sur base purée de fruits : 300g d'Alaska-express ; 1000 g de crème fouettée sucrée (jusqu'à 150 g selon les goûts), 800 g de purée de fruits.

Délayez la préparation avec l'eau ou la purée de fruit, rajoutez environ 200 g de chantilly, puis incorporez le reste de la chantilly en mélangeant délicatement.

Procédez au montage ou au garnissage de vos pâtisseries. Congelez puis nappez et décorez.

INGREDIENTS
Sucre, lactose ***(lait)*** , dextrose, gélatine bovine.

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES (valeurs moyennes)

Humidité :	< 5%
Densité :	600 g/l

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES (ufc/g)

Germes totaux :	<	10.000
Levures :	<	100
Moisissures :	<	100
Coliformes :	<	10
Salmonelles :	absence dans 25 g	

VALEURS NUTRITIONNELLES (moyennes pour 100g)

Energie (kJ) :	1668
Energie (kcal) :	392
Graisses totales (g) :	0
-dont acides gras saturés (g) :	0
Glucides (g) :	89
-dont sucres (g) :	89
Protéines (g) :	9,3
Sel (g):	0,0

CONDITIONNEMENT
Carton de 1 kg

DATE DE PEREMPTION
DLUO de 15 mois après production (emballage d'origine fermé, au sec, 20°C maxi)